

Curso: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 40 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias básicas

- 1.1– Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
- 1.2– Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 1.3– Los sistemas de cocción como preelaboración:
 - 1.3.1 A fuego vivo.
 - 1.3.2 Por intercambio.
- 1.4– Técnicas y procedimientos de control para la obtención de:
 - 1.4.1 Fondos:
 - 1.4.1.1– Fondos blancos.
 - 1.4.1.2– Fondos oscuros.
 - 1.4.1.3– Gelatinas.
 - 1.4.1.4– Glases o extractos.
 - 1.4.2 Salsas:
 - 1.4.2.1– Salsas blancas o cremas.
 - 1.4.2.2– Salsas oscuras.
 - 1.4.2.3– Salsas básicas y derivadas.
 - 1.4.3 Mantequillas compuestas.
 - 1.4.4 Farsas o rellenos.
 - 1.4.5 Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de múltiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Selección de maquinaria en la producción

- 2.1– Conocimiento, formas y uso:
 - 2.1.1 Máquinas de frío.
 - 2.1.2 Cámaras.
 - 2.1.3 Timbres.
 - 2.1.4 Abatidores.
 - 2.1.5 Heladoras.
 - 2.1.6 Congeladores.
- 2.2– Maquinas de calor:
 - 2.2.1 Freidoras.
 - 2.2.2 Planchas y parrillas.
 - 2.2.3 Hornos.
 - 2.2.4 Cocinas.

- 2.2.5 Baños marías.
- 2.2.6 Basculantes.
- 2.2.7 Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

- 3.1– Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
- 3.2– Medidas correctivas.
- 3.3– Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
- 3.4– Riesgos en la ejecución, control de resultados.
- 3.5– Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional:
 - 3.5.1 Ensaladas:
 - 3.5.1.1– Simples.
 - 3.5.1.2– Compuestas.
 - 3.5.2 Sopas, cremas:
 - 3.5.2.1– Frías.
 - 3.5.2.2– Calientes.
 - 3.5.3 Potajes.
 - 3.5.4 Huevo.
 - 3.5.5 Arroz y cereales.
 - 3.5.6 Pasta.
 - 3.5.7 Entremeses y aperitivos, fríos y sencillos.
 - 3.5.8 Salsas:
 - 3.5.8.1– Básicas.
 - 3.5.8.2– Derivadas.
 - 3.5.9 Platos carne:
 - 3.5.9.1– Rojas o de mamíferos.
 - 3.5.9.2– Aves.
 - 3.5.9.3– Despojos.
 - 3.5.9.4– Caza mayor y menor.
 - 3.5.10 Platos de pescado:
 - 3.5.10.1– Azules.
 - 3.5.10.2– Blancos.
 - 3.5.10.3– Moluscos, mariscos y crustáceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Guarniciones culinarias y decorativas

- 4.1– Definición y tipología:
 - 4.1.1 Vegetales.
 - 4.1.2 De origen animal.
 - 4.1.3 Pre elaboradas.
 - 4.1.4 De nueva creación.
- 4.2– Elaboraciones complementarias tales como:
 - 4.2.1 Aceites.
 - 4.2.2 Reducciones.
 - 4.2.3 Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Tipos de elaboradores complejas, según finalidad o servicio

5.1– Buffet.

5.2– Restaurante.

5.3– Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Limpieza de instalaciones y equipos

6.1– Conocimiento de los equipos.

6.2– Conocimiento de las Instalaciones.

6.3– Conocimientos de las herramientas.

6.4– Realización de la desinfección en el área de trabajo:

6.4.1 Medidas de seguridad a la hora de limpiar.

6.4.2 Sistemas de limpieza para cada máquina.

6.4.3 Utilización de productos adecuados.